

The Real Green Food Co. lanza la primera marca de champiñón fresco premium

- *The Real ChampiON es una apuesta por la sostenibilidad, el máximo sabor y el producto de proximidad*
- *Eneko Fernández, ganador de MasterChef 11, fue el maestro de ceremonias en el evento celebrado en Madrid*

Madrid, 4 de octubre de 2023 - The Real Green Food Co., empresa española de productos vegetales, líder en el cultivo y comercialización de champiñones y setas, presentó ayer en la feria Fruit Attraction su nueva marca de champiñón fresco cultivado: The Real ChampiON.

El evento estuvo conducido por Eneko Fernández, ganador de MasterChef 11. El chef elaboró en directo unos ChampiONs con polenta, cherries asados, feta y albahaca. “El champiñón es un producto de una versatilidad extraordinaria. Es un potenciador natural del sabor y tiene unos valores nutricionales espectaculares. Sin embargo, es fundamental elegir champiñones con la máxima frescura. Esto solo te lo da el producto local y de calidad. Con The Real ChampiON tienes esa garantía”, afirmó el televisivo cocinero.

En un mercado donde no existe una marca premium para champiñón fresco, The Real ChampiON busca liderar y promover el consumo. “Cuando comparamos a España con otros países europeos vemos que aquí el mercado de champiñón tiene un gran potencial. ¡El español medio consume solo 1,1 kilos de champiñón fresco al año mientras que por ejemplo un holandés llega a los 11,6 kilos!”, explicó Aitor Sanzol director de ventas de The Real Green Food Co. “Para nosotros la oportunidad es enorme. Los consumidores españoles sí que están demandando productos vegetales de calidad, origen nacional y respetuosos con el medio ambiente. Por eso con The Real ChampiON queremos dar respuesta a esa demanda y liderar la categoría”, añadió.

Tras degustar la receta elaborada, los asistentes profesionales pudieron mantener reuniones de trabajo en el stand de la marca, ubicado dentro del pabellón 5 B04 en el área de La Rioja. The Real ChampiON también participó con su nuevo envase de cartón 100% reciclado y 100% reciclable en el Innovation Hub, espacio donde se exponen las más destacadas innovaciones del sector hortofrutícola internacional.

Por qué The Real ChampiON

- ON en naturalidad: Champiñones cosechados a mano los 365 días del año.
- ON en sabor: Catadores expertos califican su sabor con un 8,70 sobre 10.
- ON en cercanía: 100% de los champiñones y las setas se cultivan en La Rioja, España.

- ON en sostenibilidad: Nuevo envase de cartón con un 94% menos de plástico.
- ON en calidad: Control total de la cadena de suministro, desde la elaboración del propio compost germinado hasta la distribución en frío del producto a los clientes.

Sobre The Real Green Food Co.

The Real Green Food Co., antes Ayecue, pertenece al grupo de alimentación del mismo nombre, que también comercializa las conocidas marcas Gvtarra y Ja'e, ambas líderes en su categoría. La empresa 100% nacional también es líder en cultivo y comercialización de champiñones y setas frescas. Con una producción de más de 14 millones de kilos anuales y un claro enfoque en la calidad, se trata del proveedor de referencia para los principales grupos de distribución, mercados centrales, mayoristas y hostelería. Actualmente cuenta con 6 plantas ubicadas en La Rioja, Navarra y Cuenca donde trabajan un total de 625 personas.

Contacto de Prensa:

Enrique Doncel
Supervisor de Cuentas



+34 651 927 1828
enrique@somosmint.com